

Wołowina po burgundzku

4 porcje 40 minuty

Składniki

- 350 g kawałków wołowiny
- 250 ml czerwonego wina wytrawnego
- 10 g ząbków czosnku, posiekanych
- 8 g świeżego tymianku
- 30 g cebuli, pokrojonej w półksiężyce
- 30 g selera, pokrojonego w plastry
- 400 ml wywaru wołowego
- 20 g koncentratu pomidorowego
- 25 ml oliwy z oliwek
- 100 g marchewki, pokrojonej w kawałki
- 100 g ziemniaków, pokrojonych w kawałki
- 20 g grzybów shiitake, pokrojonych w ćwiartki
- 5 g soli morskiej
- 2 g pieprzu
- 1 g liści laurowych

Przygotowanie

1 Wybierz przepis, a nasz Robot Kohersen CY021 pokieruje Cię krok po kroku. Ustawiliśmy za Ciebie czas, temperaturę, prędkość i moc grzania, aby gotowanie stało się czystą przyjemnością.